

INSACCATRICI SAUSAGE FILLERS



• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cilindro in acciaio inox 18/8 – AISI 304 • Pistone in alluminio con speciale guarnizione • Due velocità • Maniglia lavorazione in alluminio • Set 3 imbuto di diverse misure in abs • Ingranaggi in acciaio • Cremagliera in acciaio rettificato • Viteria in acciaio inox • Norme CE • Fabbricato in Italia
 • Professional equipment • Stainless steel bodywork • 18/8 - AISI 304 stainless steel cylinder • Aluminium piston supplied with a special gasket • Double speed • Aluminium handle • 3 ABS funnels kit available in different sizes • Steel gears • Rectified steel rack • Stainless steel bolts and screws • CE approved • Proudly Made in Italy

L7 V



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
20 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 460 / H. 740



L7



Cilindro
Cylinder (mm)
Ø 156



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 230 / D. 800 / H. 240



L7

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg) | Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)

codice prodotto product code

L7 ECO

inox - 2 velocità orizzontale - 7 litri (6 kg) | Stainless steel - horizontal with double speed - 7 ltr (6 kg)

codice prodotto product code

L7 V

inox - 2 velocità verticale - 7 litri (6 kg) | Stainless steel - vertical with double speed - 7 ltr (6 kg)

codice prodotto product code

Serie 4 imbuto per insaccare 4 pcs. sausage filling kit

NORME CE / CE APPROVED

FIN101

FIN101

FIN103

FINB

Capacità
Capacity (lt.)

L7 V

7

L7

7